



Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 236-239. - ISBN 978-617-7366-43-9.

У підручнику розглянуто технології виробництва кулінарної продукції та страв зі всіх видів сировини в умовах підприємств ресторанного господарства, наведена характеристика традиційних та інноваційних способів приготування страв. Розглянуто способи обробки сировини, приготування напівфабрикатів і всіх видів готових страв. Наведено аналіз харчування людини в ракурсі медико-біологічних і соціально-економічних проблем. Представлена загальна характеристика основних харчових речовин сировини, їхня роль у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного господарства, а також наведена характеристика змін основного компонентного складу харчової сировини в процесі кулінарної обробки. Приведено санітарно-гігієнічні вимоги безпеки до харчових продуктів, страв та до підприємств ресторанного господарства.

Підручник призначений для студентів вищих технічних навчальних закладів, фахівців ресторанного господарства.

Вступ

Сучасний етап розвитку людського суспільства характеризується, поряд з неймовірним прогресом технологій, виникненням і наростанням екологічних проблем, нервово-емоційних навантажень, зміною ритму життя й харчування. Спосіб життя й харчування є важливими факторами, що забезпечують здоров'я людини, її здатність до праці, уміння протистояти зовнішнім несприятливим впливам. Макро- і мікронутрієнти, що надходять із їжею, повинні забезпечувати організм людини пластичним матеріалом і енергією, що визначає його фізичне й духовне здоров'я. Зміна багаторічних умов життя і праці у зв'язку з активною урбанізацією населення стала причиною зниження енерговитрат, і, як наслідок, об'ємів споживаної їжі. Одночасно знизилася надходження необхідних людині фізіологічно активних

речовин, потреби в яких залишилися незмінними. Усе більше число споживачів розуміє значення правильного харчування для підтримки здоров'я і прагне формувати свій раціон таким чином, щоб забезпечити роботу всіх органів і систем на відповідному рівні.

Завдання науки, тісно пов'язаної з основами харчових технологій, полягає в розширенні знань про властивості й оздоровчу дію біологічно активних сполук.

Вирішення завдань, які стоять перед галуззю, неможливе без серйозної державної підтримки, що стимулює виробництво високоякісної продукції, яка містить усі необхідні компоненти в рекомендованому співвідношенні. Розробка рецептур страв, кулінарних виробів і технологій їх виробництва перебуває сьогодні в центрі уваги вчених багатьох країн. Ці питання піднімають і розглядають на багатьох наукових форумах як у нашій країні, так і за кордоном, у тому числі під егідою Міжнародного інституту наук про життя (ILSI).

У даному підручнику автори спробували об'єднати в одній книзі відомості про харчову цінність сировини, продуктів її переробки, технологічні аспекти виробництва продукції та сучасні тенденції з розвитку технологій, які необхідно враховувати для розв'язання завдань, що існують у галузі сьогодні.

Зміст

Вступ	5
Розділ 1. Загальні уявлення про організацію виробництва продукції ресторанного господарства.....	6
1.1. Асортимент і класифікація продукції ресторанного господарства.....	6
1.2. Види кулінарної обробки продуктів.....	13
1.1.1. Механічна обробка продуктів.....	13
1.2.2. Теплова обробка продуктів.....	15
1.3. Виробничий процес виготовлення продукції ресторанного господарства.....	19
Розділ 2. Загальна характеристика основних харчових речовин сировини.....	22
2.1. Роль білків у харчуванні та формуванні якості продукції.....	22
2.2. Роль жирів у технології продукції ресторанного господарства.....	23
2.3. Роль вуглеводів у технології продукції ресторанного господарства.....	24
Розділ 3. Показники якості продукції	

ресторанного господарства.....	28
Розділ 4. Роль води у формуванні якості продукції ресторанного господарства.....	40
Розділ 5. Основи санітарії та гігієни.....	51
5.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчування.....	51
5.1.1. Санітарний стан приміщень.....	52
5.1.2. Санітарний стан устаткування, інвентаря й посуду.....	55
5.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до працівників підприємств харчування.....	57
5.3. Харчові отруєння, захворювання і їх попередження.....	60
Розділ 6. Технологія приготування холодних страв і закусок.....	67
Розділ 7. Технологія приготування перших страв.....	73
Розділ 8. Технологія приготування соусів.....	84
Розділ 9. Страви й гарніри з овочів і грибів.....	90
Розділ 10. Технологія приготування страв і кулінарних виробів із круп, бобових та макаронних виробів.....	99
Розділ 11. Технологія приготування страв і кулінарних виробів із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини.....	103
Розділ 12. Технологія приготування страв і кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів і диких тварин.....	121
Розділ 13. Технологія приготування страв і кулінарних виробів із птиці, кролика, дичини.....	144
Розділ 14. Технологія приготування страв і кулінарних виробів із молока, яєць і сиру.....	148
Розділ 15. Технологія приготування десертів — солодких страв.....	150
Розділ 16. Технологія приготування напоїв.....	154
Розділ 17. Технологія виробництва борошняних кулінарних виробів.....	172
17.1. Загальні відомості про види тіста, напівфабрикати і готові вироби.....	172
17.2. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів.....	197
Розділ 18. Молекулярна кулінарія та інноваційні технології харчування.....	204
Розділ 19. Сучасна декоративна різьба по овочах і фруктах - карвінг.....	227
Список літератури	236
Додатки	240